

AVEYRON



Vos adresses vente directe & accueil à la ferme

bienvenue-a-la-ferme.com/aveyron



ÉDITION 2024



Cédric : © Ferme de Murois

**PROFITEZ
DES PLAISIRS
SIMPLES DE LA
VIE À LA FERME.**

Trouvez les bonnes adresses et les bons plans fermiers de l'Aveyron. Partez à notre rencontre pour déguster nos produits : charcuterie, fromage, vin, miel, volaille... en direct sur nos fermes ou sur les Marchés des Producteurs de Pays. Venez vous ressourcer, faites une pause chez nous, vous découvrirez nos fermes, nos savoir-faire et notre territoire. Vous êtes les bienvenus !

En suivant la petite fleur du réseau Bienvenue à la ferme, vous soutenez activement l'agriculture et l'économie locale de l'Aveyron.



Capacité d'hébergement



Accueil autocar



Accueil de camping-cars



Traiteur



Table d'hôtes



Anniversaire à la ferme



Location de salle



Apéritif fermier



Accès personnes à mobilité réduite



Niveau de qualité



Gîtes de France



Agriculture Biologique



Découvrir la traite des vaches, se réveiller au chant du coq, se régaler autour des meilleurs produits de nos terroirs... Prêts pour une expérience inoubliable en notre compagnie ? Découvrez nos séjours à la ferme, nos activités de loisirs et de restauration fermière. Pour quelques jours ou simplement quelques heures, venez profiter en famille ou entre amis des plaisirs simples et essentiels de la vie à la ferme.

Derrière chacun de nos produits ou activités, se trouve un agriculteur qui s'engage à partager son savoir-faire et vous faire découvrir les coulisses de sa ferme.

Chez nous, vous êtes les bienvenus !

VENTE DIRECTE DE PRODUITS FERMIS p.2-15

SE RESTAURER p.15-17

DÉCOUVRIR ET S'AMUSER p.18-24

DORMIR p.24-32

Concours Départementaux

La Chambre d'agriculture de l'Aveyron organise trois concours annuels, en partenariat avec des associations locales :

- Fromages à Espalion en avril
- Miels à Baraqueville en octobre
- Foie Gras et Salaison à Villefranche de Rouergue en novembre

Suivant le règlement du Concours Général Agricole de Paris, maximum 1/3 des produits sont primés et récompensés par des médailles : Or ($\geq 16/20$), Argent ($\geq 14/20$), Bronze ($\geq 12/20$).

Vitrine des savoir-faire locaux, la marque Concours Départemental de l'Aveyron permet de mettre en valeur le travail de nos producteurs : consulter les palmarès sur aveyron.chambre-agriculture.fr

Retrouvez nos producteurs médaillés dans cette brochure grâce aux logos :



ÉDITION 2024

Directeur de la publication : Jacques MOLIÈRES. Responsable conception, rédaction : Magaly BRUEL-FRAYSSE. Crédit photos : agriculteurs, Chambre d'agriculture, Freepik CRCM. Couverture : Metrop. Conception et illustration : POPITA - popita.fr, Impression : Impact Imprimerie. Parution : Février 2024. Dépôt légal : 1^{er} trimestre 2024



S'APPROVISIONNER



Vente directe producteur

CANARDS GRAS

18. FERME DE MATHILDE (E2)

CANARDS GRAS

Mathilde MASBOU

Le Cros - 12600 TAUSSAC

mathilde.masbou@orange.fr **05 65 44 01 07 - 06 87 60 16 66**

lafermedemathilde.fr



PRODUCTIONS : canards gras et élevage de vaches Aubrac.

PRODUITS DE LA FERME : foie gras, confit, cou farci au foie gras, rilette, gésiers confits, magret frais, magret séché, magret fourré au foie gras, cassoulet au confit et colis de viande de bœuf d'Aubrac.

OUVERTURE : tous les jours sauf le dimanche et jours fériés. Visite l'été le mercredi matin sur réservation et groupe sur demande toute l'année. Portes ouvertes avec repas à la ferme un jeudi soir mi-août.

21. FERME DES AXOUS (G9)

CANARDS GRAS

Famille GAYRAUD

Les Axous - 12490 SAINT-ROME-DE-TARN

catherine.gayraud@orange.fr **05 65 62 36 66**

lafermedesaxous.fr



PRODUCTIONS : brebis laitières, volailles à rôtir, canards gras.

PRODUITS DE LA FERME : Foie gras, confits, magrets, plats cuisinés à base de canard. Poulets et pintades prêts à cuire. Agneau en colis ou au détail.

OUVERTURE : toute l'année de 9 h à 12 h et de 14 h à 19 h du lundi au samedi.

23. LA BASSE COUR DU SÉGALA (C7)

CANARDS GRAS

Jérôme FRAYSSE

Les Cazes - 12800 SAUVETERRE-DE-ROUERGUE

fraysse.jerome@orange.fr **05 65 69 94 11 - 06 83 92 81 85**

PRODUCTIONS : canards gras, volailles maigres, vaches laitières.

PRODUITS DE LA FERME : Foie gras de canard, magret, cou farci, cassoulet, pâtés, rillettes, canette à rôtir.

OUVERTURE : toute l'année. Tous les jours sauf le dimanche. Uniquement sur rendez-vous.



Fabien et Caroline RAYNAL BOO📍 Boutonnet - 12000 LE MONASTÈRE ✉ fermedesbeauxrenards@gmail.com

☎ 06 78 94 58 71 - 06 60 13 50 91

PRODUCTIONS : élevage de vache race Aubrac et de canards gras.**PRODUITS DE LA FERME** : Produits frais de canards gras de Barbarie : foie gras, magrets, cuisses fraîches et confites, manchons frais et confits, gésiers et cœurs, emballés sous-vide. Conserves de foie gras, rillettes, pâtés, cou de canard, confits. Viande de veau en colis sur commande.**OUVERTURE** : toute l'année sur rendez-vous. Groupe nous contacter.

Agriculture Biologique

Plus de mille fermes aveyronnaises répondent au rigoureux cahier des charges de l'agriculture biologique (AB). Ces agriculteurs sont engagés dans le respect de la biodiversité et du bien-être animal, ils n'utilisent ni produit chimique de synthèse, ni d'OGM. Des contrôles réguliers garantissent aux consommateurs le respect de ces engagements.

Retrouvez vos producteurs bio aveyronnais dans cette brochure grâce au logo AB

agencebio.org

CHARCUTERIE

5. FERME DE DILHAC (E2)

CHARCUTERIE

Isabelle et Serge RAYROLLES

📍 Dilhac - 12600 LACROIX-BARREZ

✉ lafermededilhac@orange.fr ☎ 05 65 66 19 78 06 85 76 31 81🌐 lafermededilhac.fr**PRODUCTIONS** : en AB : vaches laitières, alimentation du troupeau uniquement avec herbe et foin. Cochons nourris avec les produits de la ferme.**PRODUITS DE LA FERME** : jambon, saucisse, saucisson, pâtés de porc, plats cuisinés de porc et de bœuf. Colis de porc, veau et bœuf. VOIR N°15 VIANDE. Produits laitiers et sorbets aux fruits de saison.**OUVERTURE** : point de vente tous les jours sauf le dimanche. Visite de la ferme et dégustation les mardis à 17 h, pendant les vacances scolaires. Hors saison : groupe sur réservation min. 10 pers.

35. FERME DE SARRANS (F2)

CHARCUTERIE

Nicole et Jean-Pierre BAPTISTAT

📍 Sarrans - 12600 BROMMAT

✉ nicole.baptistat@nordnet.fr ☎ 05 65 66 03 69 - 07 71 17 61 17**PRODUCTIONS** : élevage vaches Aubrac, brebis viande, porcs, volailles.**PRODUITS DE LA FERME** :

Charcuteries de porc, œufs, volailles prêtes à cuire : poulets, canettes, pintades, lapins, volailles festives (dindes, chapons).

AUTRES PRESTATIONS : visite de la ferme gratuite, dégustation durant les vacances scolaires le vendredi à 17 h. Vente à la ferme tous les jours.**OUVERTURE** : tous les jours sauf le dimanche.



M. Henneay - Toulema Aveyron



ferme des Combettes

09.

09. FERME DES COMBETTES (G8)

CHARCUTERIE

Franck Maury et Laure POIGNET

Zone Artisanale des Capasous - 12620 ST BEAUZELY

contact@lafermedescombettes.fr 06 08 10 85 59

PRODUCTIONS : Porcs plein air et transformation à la ferme.

PRODUITS DE LA FERME : Saucisse sèche, chorizo, coppa, jambon. Terrines diverses, andouillettes, boudins blancs pour Noël. Côtes, pavés, paupiettes, chorizo à cuire, saucisses, chipolatas.

OUVERTURE : Sur rendez-vous avec visite de la ferme.

19. FERME D'AMBIAS (G9)

CHARCUTERIE

Mathieu et Olivier GINESTE

Ambias - 12490 VIALA DU TARN

contact@ferme-ambias.fr 06 72 42 77 40

ferme-ambias.fr

PRODUITS DE LA FERME : charcuterie de porc plein air (saucisse et saucisson, jambon de pays et cuit, fricandeau, coppas...) viande de porc, d'agneau, de brebis, de bœuf Aubrac au détail ou en colis, plats cuisinés (tripes au vin blanc, saucisse lentilles, cassoulet au mouton, navarin, bœuf bourguignon, daube de bœuf...), fromages de brebis (tomme, caillé, recuite, yaourts...).

PRODUCTIONS : élevage de porcs, vaches race Aubrac et brebis laitières Lacaune

OUVERTURE : point de vente : Halles de Millau (le matin du mercredi au samedi), La Cavalerie (le matin du mardi au samedi), Marchés de St Affrique et Lodève le samedi matin.

ESCARGOTS

1. LE DOMAINE D'HELIX (B6)

ESCARGOTS

Jean-François SEBILLE

Gares du Maaron - 12350 MALEVILLE

ledomainedhelix@orange.fr 06 40 68 40 29

ledomainedhelix.fr



PRODUCTIONS : escargots gros et petits gris.

PRODUITS DE LA FERME :

Escargots en coquille et bouché, tartinables et conserves à base d'escargots...

OUVERTURE : point de vente : lundi et jeudi 10h-20h et le samedi 10h-13h. Visite gratuite de la ferme sur rendez-vous de mi-juin au 30 septembre, dégustation en fin de visite.

24. FERME SEGUIN (H6)

FROMAGE DE BREBIS

Rémi et Benoît SEGUIN

GAEC des Grands Causses - Blayac

12150 SÉVÉRAC-D'AVEYRON

contact@ferme-seguin.com 05 65 47 62 91

ferme-seguin.com

**PRODUCTIONS** : brebis laitières.**PRODUITS DE LA FERME** : Fromage fermier de brebis : Tomme des Gorges du Tarn, Tomme des Grands Causses, le « Pitchounet », le Bleu de Sévérac, caillé, recuite.**AUTRES PRESTATIONS** : 4 gîtes à la ferme, ferme découverte, salle d'accueil à la ferme.**OUVERTURE** : point de vente l'été : du lundi au vendredi de 17 h à 19 h. Autres vacances : de 18 h à 19 h. Visite de la ferme avec dégustation : voir Ferme de Découverte N°24.

19. FERME D'AMBIAS (G9)

FROMAGE DE BREBIS

Mathieu et Olivier GINESTE

Ambias - 12490 VIALA DU TARN

contact@ferme-ambias.fr 06 72 42 77 40

ferme-ambias.fr

**PRODUCTIONS** : élevage de brebis laitières Lacaune, porcs, vaches race Aubrac**PRODUITS DE LA FERME** : fromages de brebis (tomme des Raspes, Raspessous, Reponcho, caillé, recuite, yaourts...), viande et charcuterie de porc plein air, viande d'agneau et de brebis, viande de bœuf Aubrac, plats cuisinés (tripes au vin blanc, saucisse lentilles, cassoulet au mouton, navarin, bœuf bourguignon, daube de bœuf...).**OUVERTURE** : point de vente : Halles de Millau (le matin du mercredi au samedi), La Cavalerie (le matin du mardi au samedi), Marchés de St Affrique et Lodève le samedi matin.*Pérail (IGP en cours)*

Le Pérail est un fromage à pâte molle au lait entier de brebis de race Lacaune. Il est affiné au minimum 7 jours, ce qui permet le bon développement de la flore d'affinage : le Géotrichum. Il est reconnaissable par sa forme ronde, sa couleur ivoire-écru, sa texture onctueuse et son goût de suint. Cette saveur unique rappelle la douceur de la laine de brebis. La fabrication de ce fromage est issue d'un savoir-faire ancestral et local.

Rendez-vous chez Mary MAZEL, à la Ferme du Mas du Pré, voir ci-dessous.

perail.fr



© Pérail D Venom

38. FERME DU MAS DU PRÉ (J9)

FROMAGE DE BREBIS

Mary MAZEL

Le Mas du pré - 12230 NANT 05 65 62 26 57

**PRODUCTIONS** : brebis laitières.**PRODUITS DE LA FERME** : Pérail de brebis « Lou Fernadou».**OUVERTURE** : tous les jours de 17h à 19h30.

15. FERME DE DILHAC (E2)

FROMAGE DE VACHE

Isabelle et Serge RAYROLLES

Dilhac - 12600 LACROIX-BARREZ

lafermededilhac@orange.fr 05 65 66 19 78 - 06 85 76 31 81



PRODUCTIONS : en AB : vaches laitières, alimentation du troupeau uniquement avec herbe et foin. Cochons nourris avec les produits de la ferme.

PRODUITS DE LA FERME: lait cru, beurre et crème fraîche, fromages blancs, faisselles et fromages affinés, glaces et sorbets aux fruits de saison, charcuterie de porc. VOIR N°15 CHARCUTERIE ET VIANDE.

OUVERTURE : point de vente tous les jours sauf le dimanche. Visite de la ferme et dégustation les mardis à 17 h, pendant les vacances scolaires. Hors saison : groupe sur réservation min. 10 pers.

28. FERME DE LA ROSELLE (B6)

FROMAGE DE VACHE

Brigitte et Didier MAZARS

Cruorgues - 12200 LA-BASTIDE-L'ÉVÊQUE

la.roselle@wanadoo.fr 05 65 65 55 11 - 06 13 83 45 54

ferme-de-la-roselle.com



PRODUCTIONS : élevage de vaches laitières de race Montbéliarde et Holstein.

PRODUITS DE LA FERME: Tome de la Roselle, l'Ensoleillade, Fourme, crème et tome fraîches, aligot et truffade en barquette ou en kit.

OUVERTURE : toute l'année, tous les matins (sauf le dimanche) de 8 h à 12 h. Présence sur les marchés de Rignac le mardi matin et Villefranche-de-Rouergue le jeudi matin.

29. FERME DE LA BORIE HAUTE (E3)

FROMAGE DE VACHE

Caroline CARETTE et Benoît ROZIERE

GAEC de la Borie Alte, La Borie Haute - 12460 ST-AMANS-DES-COTS

gaecdelaboriealte@gmail.com 06 31 07 03 14

fermedelaboriehaute.fr



PRODUCTIONS : élevage de vaches laitières de race Simmental, céréales.

PRODUITS DE LA FERME: Laguiole fermier AOP, Fourmettes de la Viadène, confiture de lait.

AUTRES PRESTATIONS : voir Ferme de Découverte N°29.

OUVERTURE : point de vente ouvert toute l'année les lundis et vendredis matins et sur rdv.

55. FERME DE LA BORIETTE
LES DÉLICES DE ZITA (F4)

FROMAGE DE VACHE

Zita et Rémy LAVAUUR

La Boriette - 12500 LE CAYROL

scaedelaboriette@yahoo.com 07 72 33 00 44 - 06 84 26 72 86



PRODUCTIONS : lait de vache de race Simmental.

PRODUITS DE LA FERME: Yaourts natures, aux fruits, à boire, crèmes desserts, riz au lait, faisselle, fromages blancs, fromages lactiques « le métissé », lait entier pasteurisé.

AUTRES PRESTATIONS : VOIR FERME DE DÉCOUVERTE N°55.

OUVERTURE : toute l'année du lundi au samedi sur rdv. Marchés les vendredis matin à Espalion, dimanches matin à St Côme d'Olt et mercredis matin (été) à Ste Geneviève. VOIR N°55 FERME DE DÉCOUVERTE



4. FERME DE LA TINDELLE (H8)

LÉGUMES, FRUITS

Loïc et Maël ALMERAS**Les Roques - 12520 COMPEYRE****almerasloic@gmail.com** 05 65 59 18 39**tindelle-chambres-dhotes.com****PRODUCTIONS** : Élevage de brebis race Lacaune sur le causse et arboriculture dans la vallée du Tarn.**PRODUITS DE LA FERME**: Cerises, prunes, pommes, abricots, pêches et asperges.**AUTRES PRESTATIONS** : ferme auberge, chambres d'hôtes, activité traiteur.**OUVERTURE** : sur rendez-vous de mai à septembre.

MARRONS

11. FERME DE LA CHÂTAIGNERAIE (E3)

MARRONS

Chantal CLERMONT**Seyrolles - 12140 SAINT-HIPPOLYTE****la.chataigneraie@wanadoo.fr** 06 47 59 21 68**PRODUCTIONS** : vaches, brebis, porcs charcutiers, verger de châtaigniers.**PRODUITS DE LA FERME**: marrons entiers, crème de marrons nature, vanille, pomme, poire, pralinée aux noix, chocolat, rhum-raisins, farine de châtaigne, liqueur de châtaigne. Huile de noix, confiture de cerises ou prunes.**AUTRES PRESTATIONS** : goûter à la ferme (réservation obligatoire).**OUVERTURE** : du 15/05 au 15/09 tous les jours, de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h. Hors saison : sur rdv uniquement. Groupes sur réservation. Portes ouvertes (randonnée, marché et repas à la ferme) : 21 juillet et 6 août

MIEL

22. LE MIEL DU PAYS DE CONQUES (D4)

MIEL

Jean-Bernard FAYEL**Lestarl - 12320 SENERGUES****jean-bernard.fayel@wanadoo.fr** 06 78 29 01 10**PRODUCTIONS** : élevage de vaches race Limousine.**PRODUITS DE LA FERME**: Miel et produits de la ruche : pollen, miel en rayon, pain d'épices.**OUVERTURE**: toute l'année sur rdv, animation particuliers et groupes : à la découverte du métier d'apiculteur.

NOISETTES

30. FERME DES NOISETTES D'OLT (C4)

NOISETTES

Claude CHASTAN**31 rue de la Poste - 12300 FLAGNAC****lesnoisettesdolt@orange.fr** 05 65 64 01 26 - 06 74 03 97 24**lesnoisettesdolt.com****PRODUCTION** : noisettes et noix.**PRODUITS DE LA FERME** :

Noisettes, huile de noisettes décortiquées salé, huile de noix, bière à la noisette, chou chou à la noisette, farine de tourteau de noisettes, huile de noix cerneaux de noix, noix sèches entières.

OUVERTURE : Toute l'année 7jr/7 de 9h à 20h.**TARIFS** : Visite du verger 2€ les 2h.



20.



13.

PÂTES SÈCHES

10. FERME BOUBAL (G5)

PÂTES SÈCHES

Florian BOUBAL

Maymac – 12340 CRUEJOULS 05 65 48 84 96 – 06 71 90 12 49

florianboubal@orange.fr

PRODUCTIONS : culture de blé, élevage de volailles fermières et brebis race Lacaune.

PRODUITS DE LA FERME : pâtes sèches semi-complètes au détail ou en sachets, volailles, œufs.

OUVERTURE : point de vente : toute l'année sur rendez-vous.

13. FERME SOYDAKI (F11)

PÂTES SÈCHES

"Les Pâtes de Rémylie" - Emilie et Rémy PUECH

La Loubière – 12370 COMBRET

06 22 94 33 67 – 06 87 56 02 18 remylie12@orange.fr

PRODUCTIONS : culture de blé, élevage de brebis laitières race Lacaune.

PRODUITS DE LA FERME : pâtes sèches semi-complètes au détail ou en sachets...

OUVERTURE : point de vente : toute l'année sur rendez-vous.

PLANTES AROMATIQUES ET MÉDICINALES

20. LES JARDINS DE JAMMES (B5)

PLANTES AROMATIQUES ET MÉDICINALES

Fabien JOUAN

Mas de Jammes - 12260 VILLENEUVE-D'AVEYRON

lesjardinsdejammes@gmail.com 07 52 03 85 48



PRODUCTIONS : culture de plantes aromatiques et médicinales, auxquelles s'ajoutent des récoltes sauvages sur les terres du domaine.

PRODUITS DE LA FERME : Plantes aromatiques et médicinales en sachets pour infusions ou transformées pour usages culinaires ou autres, eaux florales.

AUTRES PRESTATIONS : gîtes de 11 et 4 pers, visites guidées, ateliers découverte. Location de salle.

OUVERTURE : à partir du printemps, les samedis de 14 h à 17 h sur RDV. Autres dates possibles sur RDV. Portes ouvertes : 1er et 2 juin «Journées nationales rendez-vous aux jardins», 8 et 9 juin «Journées nationales de l'Agriculture»

63. FERME DE MUROLS (E2)

SAFRAN

Vanessa RAYROLLES et Jérôme VIDALAIN



Le bourg - 12600 MUROLS

safrandemurols@gmail.com 06 41 56 52 02

safrandemurols.com

PRODUCTION : safran et volailles.**PRODUITS DE LA FERME** : safran et produits safranés (crèmes brûlées, moutarde, miel, sirops, confitures...), œufs et volailles. VOIR N°63 VOLAILLES ET OEUFS.**AUTRES PRESTATIONS** : goûter à la ferme, vente de poulets rôtis les jeudis et vendredis à Aurillac et les dimanches à Mur-de-Barrez.**OUVERTURE** : toute l'année, tous les jours suivant présence, nous contacter. Visite de la ferme les mardis à 15h en juillet, août et vacances de Pâques, hors saison groupe sur réservation (min.10 pers).

SPIRULINE

39. SPIRULINE DU MAS DE FRAYSSE (G9)

SPIRULINE

Hervé ALRIQUET



Mas de Fraysse - 12400 SAINT-VICTOR-ET-MELVIEU

alriquet@spiruline-du-mas-de-fraysse.fr 06 15 09 50 43

spiruline-du-mas-de-fraysse.fr

PRODUCTIONS : Culture atypique de micro-algues, la spiruline connue pour sa haute valeur nutritive et ses bienfaits au quotidien est plébiscitée par les sportifs et les personnes en recherche d'équilibre alimentaire.**PRODUITS DE LA FERME** : spiruline.**OUVERTURE** : point de vente de juin à septembre, du lundi au samedi de 9 h à 16 h, autres jours ou périodes sur rendez-vous. Accueil de camping-car toute l'année.

VIANDES

12. FERME DE MONTÉGUT (E5)

VIANDES

Sophie et Daniel FRANK VASSAL



Montégut - 12340 BOZOULS

frankvassaldaniel@gmail.com 05 65 44 71 89 - 06 26 42 43 90

PRODUCTIONS : élevage de vaches race Limousine et autruches.**PRODUITS DE LA FERME** : sauté de veau en conserve et viande de veau en colis. Conserves d'autruche.**AUTRES PRESTATIONS** : activité traiteur.**OUVERTURE** : mardi, jeudi et vendredi de 10h à 12h en juillet et août. Hors saison : sur rdv. Accueil de groupes sur réservation.

15. FERME DE DILHAC (E3)

VIANDES

Isabelle et Serge RAYROLLES



Dilhac - 12600 LACROIX-BARREZ

lafermededilhac@orange.fr 05 65 66 19 78 - 06 85 76 31 81

lafermededilhac.fr

PRODUCTIONS : en AB : vaches laitières, alimentation du troupeau uniquement avec herbe et foin. Cochons nourris avec les produits de la ferme.**PRODUITS DE LA FERME** : colis de porc, veau et bœuf. Jambon, saucisse, saucisson, pâtés de porc, plats cuisinés de porc et de bœuf. Produits laitiers et sorbets aux fruits de saison.**OUVERTURE** : point de vente tous les jours sauf le dimanche. Visite de la ferme et dégustation les mardis à 17 h, pendant les vacances scolaires. Hors saison : groupe sur réservation min. 10 pers.



© Jérôme Morel



© Jérôme Morel

16. FERME DES ARMAYROLS (F9)

VIANDES

Sandra et Xavier BRO

 **Les Armayrols - 12480 SAINT-IZAIRE**

 **sxbro12480@orange.fr**

 **05 65 97 56 19 - 06 78 61 21 76 - 06 88 74 81 67**

PRODUCTIONS : volailles en plein air, élevage de brebis race Suffolk-Lacaune et d'agneaux sous la mère.

PRODUITS DE LA FERME : agneaux colis et au détail, sous vide prêt à consommer. Plats préparés, pâtés, terrines d'agneau et de volaille. Oeufs et volailles prêtes à cuire. VOIR N°16 VOLAILLES, OEUFS.

OUVERTURE : toute l'année de 14 h à 19 h (sauf le dimanche).

17. FERME LA MONTAGNETTE (G3)

VIANDES

Françoise et Thierry FONTANIER, Carole et Ludovic PLOUZEAU

 **Les Clauzades - 12210 LAGUIOLE**

 **ferme@montagnette-aubrac.com**  **06 74 18 85 13 - 06 38 74 75 89**

 **montagnette-aubrac.com**



PRODUCTIONS : élevage traditionnel de vaches Aubrac.

PRODUITS DE LA FERME : Viande d'Aubrac (bœuf et veau) au détail ou en colis, charcuterie de bœuf, conserves (pâtés, bolognaise, bourguignon, tripes...).

AUTRES PRESTATIONS : gîte 4 pers. Aire d'accueil de camping-cars : stationnement gratuit et services payants (eau, électricité, vidange WC, de juillet à septembre location d'une voiture électrique.)

OUVERTURE : juillet-août : tous les jours de 9h à 12h30 et 16h à 20h - Mi-avril à juin / septembre à mi-novembre : lundi au samedi de 10h à 12h et de 17h à 19h - Mi-novembre à mi-avril : sur rendez-vous.

18. FERME DE MATHILDE (E2)

VIANDES

Mathilde MASBOU

 **Le Cros - 12600 TAUSSAC**

 **mathilde.masbou@orange.fr**  **lafermedemathilde.fr**

 **05 65 44 01 07 - 06 87 60 16 66**



PRODUCTIONS : canards gras et élevage de vaches Aubrac.

PRODUITS DE LA FERME : colis de viande de bœufs Aubrac sur commande. Canard gras : frais et conserve. VOIR N°18 CANARD GRAS.

OUVERTURE : tous les jours sauf le dimanche et jours fériés. Visite l'été le mercredi matin sur réservation et groupe sur demande toute l'année. Portes ouvertes avec repas à la ferme un jeudi soir mi-août.



12.

© Ferme De Montégut.



11.

© Ferme de La Chataigneraie

21. FERME DES AXOUS (G9)

VIANDES

Famille GAYRAUD

📍 Les Axous - 12490 SAINT-ROME-DE-TARN

✉ catherine.gayraud@orange.fr 🌐 lafermedesaxous.fr

☎ 05 65 62 36 66



PRODUCTIONS : brebis laitières, volailles à rôtir, canards gras.

PRODUITS DE LA FERME: agneau au détail ou en colis. Poulets et pintades prêts à cuire. Conserves de canard gras. VOIR N°21 CANARD GRAS.

OUVERTURE : toute l'année de 9 h à 12 h et de 14 h à 19 h du lundi au samedi.

31. FERME DES HOMS (D5)

VIANDES

Florence et Dominique COSTES

📍 Les Homs - 12330 SAINT-CHRISTOPHE-VALLON

✉ flo.costes@aol.fr ☎ 06 08 31 15 93

PRODUCTIONS : vaches race Limousine, agneaux plein air.

PRODUITS DE LA FERME: Viande de veau, de bœuf et d'agneau découpée, emballée sous vide, vendue au détail et en colis. Plats cuisinés: poitrine de veau farcie, blanquette, feuilletés.

OUVERTURE : les vendredis de 16 h à 18 h 30. Fermeture semaine du 15 août et dernière semaine de l'année. Retrait de commande sur RDV en dehors de ces horaires. Marchés de Rodez les mercredis et samedis matins.

44. FERME DES GOURMETS (F2)

VIANDES

Thibault DASSIER

📍 Cussagols - 12 600 BROMMAT

✉ dassier.thibault@gmail.com ☎ 05 65 66 02 67 - 06 08 37 73 16

🌐 lafermedesgourmets12.fr

PRODUCTIONS : élevage de vaches race Limousine depuis de nombreuses générations.

PRODUITS DE LA FERME: Viande de génisse race Limousine au détail, en colis ou transformée : saucisse sèche, bœuf séché, conserves de plats cuisinés, sauce bolognaise, terrines et rillettes.

OUVERTURE : toute l'année du lundi au samedi de 8 h à 19 h. Sur les marchés nocturnes : Lacroix-Barrez (lundi soir), Thérondels (vendredi soir).

66. LA FERME DES BEAUX RENARDS (E6)

VIANDES

Fabien et Caroline RAYNAL BOO

📍 Boutonnet - 12000 LE MONASTÈRE

✉ fermedesbeauxrenards@gmail.com ☎ 06 78 94 58 71 - 06 60 13 50 91

PRODUCTIONS : élevage de vache race Aubrac et de canards gras

PRODUITS DE LA FERME: viande de veau, race Aubrac, sur commande, en colis de 5 kg. Canard gras : frais et conserves. VOIR N°66 CANARD GRAS.

OUVERTURE : toute l'année sur rendez-vous. Groupe nous contacter.

19. FERME D'AMBIAS (G9)

VIANDES

Mathieu et Olivier GINESTE

 Ambias – 12490 VIALA DU TARN

 contact@ferme-ambias.fr  06 72 42 77 40

 ferme-ambias.fr

PRODUITS DE LA FERME :

viande de bœuf Aubrac, viande et charcuterie de porc plein air, d'agneau, de brebis au détail ou en colis, plats cuisinés (tripes au vin blanc, saucisse lentilles, cassoulet au mouton, navarin, bœuf bourguignon, daube de bœuf...), fromages de brebis (tomme, caillé, recuite, yaourts...).

PRODUCTIONS : élevage de vaches race Aubrac, porcs et brebis laitières Lacaune.

OUVERTURE : point de vente : Halles de Millau (le matin du mercredi au samedi), La Cavalerie (le matin du mardi au samedi), Marchés de St Affrique et Lodève le samedi matin.

VINS

32. DOMAINE DU CROS (D5)

VINS

Philippe et Julien TEULIER

 Le Cros - 12390 GOUTRENS

 pteulier@domaine-du-cros.com  05 65 72 71 77 - Fax 05 65 72 68 80

 domaine-du-cros.com



PRODUCTIONS : vigne, vignoble Appellation d'Origine Protégée « arcillac ».

PRODUITS DE LA FERME : Vins AOP « Marcillac » rouge et rosé. Vins de pays blanc et ratafia.

OUVERTURE : toute l'année du lundi au samedi de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h. Dimanche et jours fériés sur rdv. Visite et dégustation sur rdv pour les groupes.

33. DOMAINE DE LA CARDABELLE (I7)

VINS

Delphine MELJAC

 5 chemin du roc de Peyrelade - 12640 RIVIÈRE-SUR-TARN

 domainedelacardabelle@orange.fr  05 65 59 85 78

 domaine-lacardabelle.eu



PRODUCTIONS : vignoble de 3 ha de différents cépage dont le Gamay, le Syrah et le Cabernet en appellation AOP Côtes de Millau. Vinification au domaine.

PRODUITS DE LA FERME : vin AOP Côtes de Millau rouge et rosé, apéritif « Le finou ». Fruits : cerises, mirabelles, pêches.

AUTRES PRESTATIONS : gîte, chambres et table d'hôtes. voir N°33.

OUVERTURE : toute l'année.

34. DOMAINE BERTAU-STOESSEL (G8)

VINS

Eddi BERTAU

 Chemin de Montjinou - Candas - 12490 MONTJAU

 bertaueddi@orange.fr  05 65 58 18 56 - 06 32 97 88 39

 vins-aveyron.com



PRODUCTIONS : vignoble de 5 ha, cépages Gamay, Syrah et Cabernet. Vinification au domaine.

PRODUITS DE LA FERME : AB et Demeter : vin de pays rouge rosé et blanc IGP Aveyron.

OUVERTURE : tous les jours. Possibilité accueil de groupes (10 pers. min.) sur rdv.





VOLAILLE, OEUFS

10. FERME BOUBAL (G5)

VOLAILLE, OEUFS

Florian BOUBAL

📍 Maymac - 12340 CRUEJOULS

✉️ florianboubal@orange.fr 📞 05 65 48 84 96 - 06 71 90 12 49

PRODUCTIONS : élevage de brebis race Lacaune, volailles fermières, culture de blé.

PRODUITS DE LA FERME : Volailles prêtes à cuire, spécialité : la poularde, conserves de volailles, œufs. Pâtes sèches.

OUVERTURE : toute l'année sur rdv.

16. FERME DES ARMAYROLS (F9)

VOLAILLE, OEUFS

Sandra et Xavier BRO

📍 Les Armayrols - 12480 SAINT-IZAIRE

✉️ sxbro12480@orange.fr

📞 05 65 97 56 19 - 06 78 61 21 76 - 06 88 74 81 67

PRODUCTIONS : volailles en plein air, élevage de brebis race Suffolk-Lacaune et d'agneaux sous la mère.

PRODUITS DE LA FERME : Oeufs, volailles (poulets, pintades, chapons) entières ou découpées prêtes à cuire. Agneaux colis et au détail, sous vide prêt à consommer. Plats préparés, pâtés, terrines d'agneau et de volaille.

OUVERTURE : toute l'année de 14 h à 19 h (sauf le dimanche).

21. FERME DES AXOUS (G9)

VOLAILLE, OEUFS

Famille GAYRAUD

📍 Les Axous - 12490 SAINT-ROME-DE-TARN

✉️ catherine.gayraud@orange.fr 📞 05 65 62 36 66

🌐 lafermedesaxous.fr



PRODUCTIONS : brebis laitières, volailles à rôtir, canards gras.

PRODUITS DE LA FERME : poulets et pintades prêts à cuire. Conserves de canard gras. Agneau au détail ou en colis. VOIR N°21 CANARD GRAS.

OUVERTURE : toute l'année de 9 h à 12 h et de 14 h à 19 h du lundi au samedi.

35. FERME DE SARRANS (F2)

VOLAILLE, OEUFS

Nicole et Jean-Pierre BAPTISTAT

 **Sarrans - 12600 BROMMAT**

 **nicole.baptistat@nordnet.fr**

 **05 65 66 03 69 - 07 71 17 61 17**



PRODUCTIONS : élevage vaches Aubrac, brebis viande, porcs, volailles.

PRODUITS DE LA FERME : œufs, volailles prêtes à cuire : poulets, canettes, pintades, lapins, volailles festives (dindes, chapons), charcuteries de porc.

VOIR N°35 CHARCUTERIE.

OUVERTURE : tous les jours sauf le dimanche.

40. FERME DE LA FAMILLE QUINTARD (E4)

VOLAILLE, OEUFS

Famille QUINTARD

 **Lacamp - 12320 SAINT-FELIX-DE-LUNEL**

 **contact@maison-quintard.com**  **05 65 44 50 37**

 **maison-quintard.com**

PRODUCTIONS : volailles (poulets, pintades, volailles festives) et œufs de poules élevées en plein air.

OUVERTURE : toute l'année sur rdv.

57. FERME LES VOLAILLES DE RUOLS (E6)

VOLAILLE, OEUFS

Nicolas VACQUIER

 **11, rue du bois de l'Ours - Ruols - 12450 LUC-LA-PRIMAUBE**

 **lesvolaillesderuols@gmail.com**  **06 07 59 13 00**

 **les-volailles-de-ruols.fr**

PRODUCTIONS : élevage de volailles et de brebis race Suffolk.

PRODUITS DE LA FERME : Poulets et pintades prêtes à cuire ou vivantes, colis de viande d'agneau : sur réservation. Engagement dans la filière « Bleu Blanc Cœur ».

OUVERTURE : sur réservation uniquement.

63. FERME DE MUROLS (E2)

VOLAILLE, OEUFS

Vanessa RAYROLLES et Jérôme VIDALAIN

 **Le bourg - 12600 MUROLS**

 **safrandemurols@gmail.com**  **06 41 56 52 02**

 **safrandemurols.com**



PRODUCTION : safran et volailles

PRODUITS DE LA FERME : safran et produits safranés (crèmes brûlées, moutarde, miel, sirops, confitures...), œufs et volailles. VOIR N°63 SAFRAN.

AUTRES PRESTATIONS : goûter à la ferme, vente de poulets rôtis les jeudis et vendredis à Aurillac et les dimanches à Mur-de-Barrez.

OUVERTURE : toute l'année, tous les jours suivant présence, nous contacter. Visite de la ferme les mardis à 15h en juillet, août et vacances de Pâques, hors saison groupe sur réservation (min.10 pers).



YAOURTS

37. FERME DE LA BERBÉZIE (C3)

YAOURTS

Laurent et Marie-José FIGEAC

La Berbézie - 12300 SAINT-SANTIN

gaecdelaberbezie@orange.fr **05 65 64 06 83 - 06 07 34 31 49**



PRODUCTIONS : élevage de vaches laitières.

PRODUITS DE LA FERME : Yaourts nature et aromatisés à la vanille, crème crue.

OUVERTURE : toute l'année du lundi au vendredi sur rdv uniquement. Visite de la ferme à la demande.

55. FERME DE LA BORIETTE - LES DÉLICES DE ZITA (F4) YAOURTS

Zita et Rémy LAVAU

La Boriette - 12500 LE CAYROL

sceadelaboriette@yahoo.com **07 72 33 00 44 - 06 84 26 72 86**



PRODUCTIONS : lait de vache de race Simmental.

PRODUITS DE LA FERME : yaourts natures, aux fruits, à boire, crèmes desserts, riz au lait, faisselle, fromages blancs, fromages lactiques « le métissé », lait entier pasteurisé.

OUVERTURE : toute l'année du lundi au samedi sur rdv. Marchés les vendredis matin à Espalion, dimanches matin à St Côme d'Olt et mercredis matin (été) à Ste Geneviève. VOIR N°55 FERME DE DE DÉCOUVERTE

S'AMUSER. SE RESTAURER. DORMIR

Se restaurer

FERMES AUBERGES

3. FERME AUBERGE DE QUIERS (H8)

FERMES AUBERGES

Véronique LOMBARD

Quiers - 12520 COMPEYRE

quiers@wanadoo.fr **06 87 43 55 33**

PRODUCTIONS : agneaux, volailles, potager et verger.

SPÉCIALITÉS : salade rustique, feuilletés et crêpes au Roquefort, farçons aux herbes, terrine de légumes, gigot, côtelettes, navarin et blanquette d'agneau, volailles fermières, sorbets maison, clafoutis aux cerises.

AUTRES PRESTATIONS : gîte à la ferme ou chambres d'hôtes à la ferme.

CAPACITÉ : 40 places.

OUVERTURE : toute l'année, sur réservation pour les groupes.

TARIFS : adultes : 33 €, enfant : 11 € (- 10 ans). Tarifs de groupe nous consulter.



© Pierre Soissons - Jeune Montagne



59.

03.

4. FERME DE LA TINDELLE (I8)

FERMES AUBERGES

Loïc et Maël ALMERAS

Puech Margue - 12640 LA CRESSE

almerasloic@gmail.com 05 65 59 18 39

tindelle-chambres-dhotes.com/page-l-auberge-restauration



PRODUCTIONS : cerises, prunes, pommes, abricots et pêches dans la vallée du Tarn, brebis Lacaune et asperges sur le Causse.

SPÉCIALITÉS : asperges, agneau du causse, volailles, fruits du pays.

AUTRES PRESTATIONS : activité traiteur et chambres d'hôtes.

CAPACITÉ : 60 places.

OUVERTURE : sur réservation du 15/06 au 15/09 : tous les jours sauf le lundi. Hors saison nous consulter. Fermeture annuelle du 03/11 au 31/03.

TARIFS : adulte : 21 € à 23 €, enfants - de 12 ans : 13,50 €. Groupes (20 pers. min.) tarifs nous consulter.

5. LA GRANGE DE SEVEYRAC (F5)

FERMES AUBERGES

Anne et Jean-Yves RIEUCAU

Seveyrac - 12340 BOZOULS

06 76 28 21 67 - 06 73 68 16 61



PRODUCTIONS : bovins viande bio race Aubrac.

SPÉCIALITÉS : viande bio race Aubrac, truffade, aligot, gratin de légumes, charcuterie fermière, pâtisserie maison, suivant produits de saison.

CAPACITÉ : 50 places.

OUVERTURE : toute l'année sur réservation.

TARIFS : menu de saison 27 €, 30 € ou 35 €. Menu enfants - de 8 ans : demi tarif. Groupes et séminaires sur demande.

6. FERME AUBERGE LE SAINT HUBERT (F6)

FERMES AUBERGES

Virginie et Jean-Paul OLIVIER

Lussagues - 12630 GAGES

05 65 42 67 73 - 06 49 08 25 46 parc-animalier-auberge.fr



PRODUCTIONS : grands gibiers.

SPÉCIALITÉS : viandes à la broche, terrine, daube...

AUTRES PRESTATIONS : visite du parc en roulotte, hébergements

CAPACITÉ : 80 couverts en salle.

OUVERTURE : sur réservation. Juillet et août : tous les midis en semaine et dimanche midi. Hors saison les midis : groupes (à partir de 10 pers). Soirée Brame du cerf nous contacter.

TARIFS : menu à partir de 28€ adultes, enfants : gratuit - de 5 ans, demi-tarif de 5 à 10 ans.

7. FERME DE JASSENOVE (H9)

FERMES AUBERGES

Catherine GALTIER



Jassenove du Larzac - 12100 MILLAU

05 65 60 71 80 06 45 58 40 61 galtier.jassenove@gmail.com

PRODUCTIONS : agneaux et potager

SPÉCIALITÉS : terrine maison, soufflé au Roquefort, galette de poireaux, gratins « Jassenove », agneau, boeuf, fondant au chocolat et gâteaux aux fruits.

CAPACITÉ : 50 places.

OUVERTURE : sur réservation, le midi uniquement (sauf groupes), fermeture tous les mercredis. Fermeture annuelle de mi-décembre à fin mars et 10 jours en septembre.

TARIFS : adultes menu agneau : 30 €, menu boeuf : 31 € et 34 €, menu festif : 39 €, enfants : 16 € (- 10 ans).

44. FERME DES GOURMETS (F2)

FERMES AUBERGES

Thibault DASSIER

Cussagols - 12600 BROMMAT

05 65 66 02 67 - 06 08 37 73 16 dassier.thibault@gmail.com

lafermedesgourmets12.fr

PRODUCTIONS : élevage de vaches race Limousine, culture de pomme de terre

SPÉCIALITÉS : Burger/frites ou Tacos/frites de la ferme, plateau de charcuterie et dessert maison

CAPACITÉ : 20 places.

OUVERTURE : à la ferme sur réservation de septembre à juin : tous les vendredis à emporter ou sur place. Sur les marchés nocturnes : Lacroix-Barrez (lundi soir), Thérondels (vendredi soir).

TARIFS : burger/frite : 10€.

GOÛTERS ET CASSES-CROÛTES FERMIERES

11. FERME DE LA CHÂTAIGNERAIE (E3)

GOÛTERS ET CASSES-CROÛTES FERMIERES

Chantal CLERMONT



Seyrolles - 12140 SAINT-HIPPOLYTE

06 47 59 21 68 la.chataigneraie@wanadoo.fr

PRODUCTIONS : crèmes de marron nature ou parfumée (7 parfums), confitures, gâteaux, farines et liqueurs de châtaignes.

VISITE : ferme, atelier de transformation de marrons.

CAPACITÉ : 60 personnes.

OUVERTURE : de juillet à mi-septembre, tous les jeudis à 16h.

Hors saison : sur rdv uniquement. Groupes sur réservation.

Portes ouvertes (randonnée, marché et repas à la ferme) : 21 juillet et 6 août

TARIFS : Adultes 6€, Gratuits enfant -4 ans

63. FERME DE MUROLS (E2)

GOÛTERS ET CASSES-CROÛTES FERMIERES

Vanessa RAYROLLES et Jérôme VIDALAIN



Le bourg - 12600 MUROLS

06 41 56 52 02 safrandemurols@gmail.com

safrandemurols.com

PRODUCTIONS : safran et produits safranés.

VISITE : venez découvrir la culture d'une épice rare ! Visite de la ferme suivie d'un goûter à base de produits safranés transformés sur l'exploitation : crèmes brûlées, miel, sirops, confitures...

OUVERTURE : toute l'année, tous les jours suivant présence, nous contacter.

TARIFS : suivant produits consommés.





S'AMUSER. SE RESTAURER. DORMIR

Découvrir et s'amuser

FERMES DE DÉCOUVERTE

6. FERME ET PARC LE SAINT HUBERT (F6) FERMES DE DÉCOUVERTE

Florent OLIVIER

Lussagues - 12630 GAGES

06 33 30 79 76 parc-animalier-auberge.fr



ANIMATION : balade et visite guidée du parc en roulotte : présentation des animaux, des différentes races, du site naturel et de la végétation. Exposition de bois de cerfs.

PRODUCTIONS : Grands gibiers (cervidés, sangliers, daims, mouflons...).

AUTRES PRESTATIONS : ferme auberge, aire de pique-nique et buvette, hébergements.

CAPACITÉ : 50 pers.

OUVERTURE : Juin : WE sur réservation. En semaine pour les groupes sur réservation. Juillet et août : tous les jours à 11h, 15h et 16h. Mi-septembre à mi-octobre les WE : brame du Cerf. En semaine pour les groupes sur réservation.
TARIFS : 12€ adultes + de 12 ans, 9€ enfants de 5 à 12 ans, 6€ enfants de 2 à 5 ans. Tarif groupe : adultes 9€, enfants 6€.

24. FERME SEGUIN (H6)

FERMES DE DÉCOUVERTE

Rémi et Benoît SEGUIN

GAEC des Grands Causses - Blayac - 12150 SÉVÉRAC-D'AVEYRON

05 65 47 62 91 contact@ferme-seguin.com

ferme-seguin.com



ANIMATION : visite et présentation de la ferme avec dégustation.

PRODUCTIONS : brebis laitières.

AUTRES PRESTATIONS : fromage fermier de brebis et 4 gîtes à la ferme.

OUVERTURE : juillet et août, mercredi, jeudi et vendredi à 16 h 30. Hors saison : groupes sur rdv.

TARIFS : adultes : 4 €, enfants de 2 à 18 ans : 2 € (gratuit pour les enfants de moins de 2 ans accompagnés d'un adulte).

26. FERME HARMONIE (B5)

FERMES DE DÉCOUVERTE

Chantal CASAL

📍 La Maison Neuve - 12350 MALEVILLE

📞 06 88 75 53 28 ✉ chantal.casal@sfr.fr



ANIMATION : découvrez notre passion pour l'élevage en Agriculture Biologique et partez à la découverte de notre ferme à taille humaine. Nos visites se clôturent par un goûter fermier : lait, jus de pommes, madeleines et confitures maison etc....

PRODUCTIONS : élevage de vaches laitières en AB.

OUVERTURE : toute l'année sur réservation à 15 h, durée de la visite 3 h, participation à la traite possible.

TARIFS : forfait 30 € / famille.

41. FERME DE LA BORDE (C5)

FERMES DE DÉCOUVERTE

Pilar et Roland MATHAT

📍 La Borde - 12390 BOURNAZEL

📞 05 65 64 41 09 - 06 74 27 26 12 ✉ roland.mathat@orange.fr

🌐 fermelaborde12.fr



ANIMATION : visite commentée pour découvrir le mode de vie des animaux de la ferme (basse-cour, cochons, brebis...), les nourrir, sur demande visite à dos d'ânes pour les enfants. Atelier à la ferme sur réservation : fabrication du gâteau à la broche et pour les groupes fabrication de pain à l'ancienne.

PRODUCTIONS : élevage de brebis et d'agneaux Laiton Label Rouge.

AUTRES PRESTATIONS : camping à la ferme, chambres d'hôtes.

CAPACITÉ : 25 personnes.

OUVERTURE : sur réservation du 01/04 au 15/11 - Visite de 10h30 à 12h.

TARIFS : visite forfait famille (max. 5 pers.) : 20€. Balade en calèche pour les enfants, 2h sur les sentiers de Bournazel : 25 €. Groupe (6 à 20 pers.) : visite commentée et soins aux animaux : 4 €/pers. Fabrication du pain à l'ancienne au four à bois (la journée) : 120 €.

42. FERME DE PRIGNOLLES (H8)

FERMES DE DÉCOUVERTE

Raymond COSTES

📍 Prignolles - Cap du Crès - 12100 MILLAU

📞 05 65 60 17 24 06 73 44 70 06 ✉ ferme.pedagogique@wanadoo.fr



ANIMATION : visite accompagnée à travers les bâtiments de la ferme. Durée de la visite : 1 h.

PRODUCTIONS : brebis viande, porcs charcutiers, chevaux, chèvres, vaches allaitantes, basse-cour et polyculture.

AUTRES PRESTATIONS : ferme pédagogique et gîtes.

CAPACITÉ : 40 personnes.

OUVERTURE : du 01/07 au 15/08 : le mardi et jeudi à 10 h 30. Hors saison : uniquement sur rdv, individuels ou groupes (10 pers. min.).

TARIFS : individuels 4 €/pers, groupes 3,50 €/pers, gratuit pour les enfants de moins de 3 ans.

46. FERME DES VÉZINIÉS (E5)

FERMES DE DÉCOUVERTE

Hélène et Jean-Paul MAVIEL

📍 Les Véziniés - 12330 SALLES-LA-SOURCE

📞 06 08 36 58 79 ✉ heleneg12@yahoo.fr 🌐 fermedesvezinies.fr



ANIMATION : visite de la ferme et de ses installations, traite des brebis, dégustation et visionnage d'un film « les 4 saisons à la ferme des Véziniés ».

PRODUCTION : brebis laitières en AB.

OUVERTURE : d'avril à octobre, sur réservation.

TARIFS : enfants (de 6 à 12 ans) : 3 €, adultes : 6 €, prix de groupe : 5 €.

67. FERME ÉQUESTRE ET JUMENTERIE DES ESPRITS SAUVAGES (G4)

FERMES DE DÉCOUVERTE

Mathilde BONNEVILLE

📍 **Le Franc - 12470 SAINT-CHELY-D'AUBRAC**

☎ **06 47 03 67 06** ✉ ferme.des.esprits.sauvages@gmail.com

🌐 lesesprits Sauvages.fr



ANIMATION : visite de la ferme équestre, de l'élevage de chevaux, de la jumenterie, présentation de nos produits bien-être et de nos cosmétiques au lait de jument (produit sur la ferme).

AUTRES PRESTATIONS : ferme équestre, randonnées, stages cheval/cirque, hébergements insolites, anniversaire d'enfants à la ferme.

OUVERTURE: mai à septembre sur réservation, les mercredis de 16 h à 18 h.

TARIFS : 6 €/adulte, gratuit pour les enfants de moins de 12 ans.

AOP Bleu des Causses

Ce fromage au lait de vache entier, à pâte persillée, puise sa puissance et son onctuosité au cœur de notre terroir. Sa particularité est d'être affiné dans des caves naturelles, parcourues de courants d'air frais et humides permettant le développement du Bleu.

Visites de fermes produisant le lait pour la fabrication du Bleu des Causses.

Rendez-vous dans les fermes de GANDALOU et du GAZENAS : voir ci-dessous

bleu-des-causses.com



43. FERME DE GANDALOU (E5)

FERMES DE DÉCOUVERTE

François FLEYS et Mathieu BRAS

📍 **Gandalou - 12340 RODELLE**

☎ **06 49 38 03 71 - 06 75 78 95 79** ✉ earl.gandalou@orange.fr

ANIMATION : visite de la ferme à la découverte de la production du lait pour la fabrication du Bleu des Causses (retour de pâturage avec les vaches, travail du chien de troupeau, dégustation...).

PRODUCTION : lait de vache pour la fabrication du fromage AOP Bleu des Causses, système tout herbe avec séchage en grange.

OUVERTURE: sur réservation juillet et août les jeudis à 16h30. Groupe toute l'année sur réservation.

TARIFS : adultes : 5,50 €, enfants – de 12 ans : gratuit, groupe + de 15 personnes : 4 €.

CAPACITÉ : 50 personnes.

64. FERME DU GAZENAS (E7)

FERMES DE DÉCOUVERTE

Laurence NAYRAL et Christian BESSIERE

📍 **Le Gazenas - 12450 FLAVIN**

☎ **06 15 25 60 90** ✉ fermedugazenas@gmail.com

🌐 ferme-gazenas.com



ANIMATION : visites accompagnées à la rencontre du troupeau, dégustation et vente de fromage.

PRODUCTION : lait de vache pour la fabrication du fromage AOP Bleu des Causses.

OUVERTURE ET TARIFS: voir sur notre site : ferme-gazenas.com.

CAPACITÉ : 48 personnes.

AOP Laguiole

Le Laguiole (prononcé « layole ») est un fromage fabriqué avec du lait de vache cru et entier provenant de troupeaux de race Simmental et Aubrac, produit sur l'Aubrac, haut plateau basaltique situé entre 800 et 1400 m d'altitude. Dans les fermes produisant le lait pour la fabrication du Laguiole, visites coordonnées par la Coopérative Jeune Montagne :

- Visite de ferme « à la rencontre des producteurs à l'heure privilégiée de la traite »
- Autre animation : escapade en prairie fleurie « à la découverte des fleurs qui donnent au fromage son goût unique » animée par le jardin botanique de l'Aubrac.

Coopérative Fromagère Jeune Montagne :
La Borie Neuve 12 210 Laguiole - 05 65 44 35 54
contact@jeunemontagne.fr
jeune-montagne-aubrac.fr



29. FERME DE LA BORIE HAUTE (E3)

FERMES DE DÉCOUVERTE

Benoît ROZIERE et Caroline CARETTE

📍 **GAEC de la Borie Alte - La Borie Haute**

12460 SAINT-AMANS-DES-COTS

📞 **Réservation à la Coopérative Jeune Montagne : 05 65 44 35 54**



ANIMATION : traite des vaches en intérieur, dégustation de fromages Laguiole ; durée 2 h (16 h 30 à 18 h 30).

PRODUCTION : lait de vache pour la fabrication du fromage AOP « Laguiole ».

AUTRES PRESTATIONS : fromages fermiers.

OUVERTURE : vacances scolaires : inscription auprès de la Coopérative Jeune Montagne au 05 65 44 35 54 + d'infos : jeune-montagne-aubrac.fr.

TARIFS : adultes : 10 €, enfants de 5 à 10 ans : 5 €, forfait famille : 25€.

36. FERME LA BORIE DU CAUVEL (F3)

FERMES DE DÉCOUVERTE

Delphine et Jérôme GUIBERT

📍 **Ucafol - 12210 LAGUIOLE**

📞 **05 65 48 10 17 - 06 03 22 16 86** ✉ **laborieducauvel@hotmail.com**

🌐 **la-borie-du-cauvel.business.site** 📘 **la borie du cauvel**

ANIMATION : visite interactive à la découverte du lait, traite des vaches, suivi d'un goûter ou casse-croûte suivant horaires : 16 h 30 / 18 h 30 ou 17 h 30 / 19 h 30.

PRODUCTIONS : lait de vache Aubrac et Simmental pour la fabrication du fromage AOP Laguiole.

OUVERTURE : Le mardi 15h30 ou le vendredi 17h30 pendant les vacances scolaires (uniquement sur réservation). Toute l'année pour les groupes (uniquement sur réservation).

TARIFS : goûter : adultes : 10 €, enfants 5 à 10 ans : 5 €, forfait famille : 25€.

Casse-croûte adultes : 12 €, enfants 5 à 10 ans : 8 €.

Zita et Rémy LAVAU📍 **La Boriette - 12500 LE CAYROL**📞 **Réservation auprès de la Coopérative Jeune Montagne : 05 65 44 35 54****ANIMATIONS** : accompagner les vaches des prairies à la salle de traite et dégustation : 2 h (17 h à 19 h).**PRODUCTION** : lait de vache de race Simmental.**AUTRES PRESTATIONS** : yaourts et fromage fermiers.**OUVERTURE** : sur inscription, vacances scolaires, en été les mardis de 17h30 à 19h.**TARIFS** : adultes : 8 €, enfants de 5 à 10 ans : 4 €.**58. FERME DES CLAUZELS EN AUBRAC (F2)****Famille VALADIER**📍 **Les Clauzels - La Terrisse - 12210 ARGENCES-EN-AUBRAC**📞 **05 65 51 59 78 - 06 86 94 50 86** ✉ **gaecdesclauzels@orange.fr****ANIMATION** : traite des vaches en intérieur ou extérieur selon la saison, dégustation de fromages de Laguiole et autres douceurs « maison » (fouace, confitures, jus de fruits...), durée 2h (16h30 - 18h30).**PRODUCTION** : lait de vache pour la fabrication du fromage AOP « Laguiole » et éleveurs de vaches Aubrac.**AUTRES PRESTATIONS** : gîte à la ferme.**OUVERTURE** : vacances scolaires : inscription auprès de la Coopérative Jeune Montagne au 05 65 44 35 54 + d'infos : jeune-montagne-aubrac.fr
Hors période vacances scolaires : sur rdv auprès de la ferme, groupe minimum 6 pers.**TARIFS** : adultes : 10 € (5 € sans dégustation), enfant de 5 à 10 ans : 5 € (3 € sans dégustation).

AOP Roquefort

Le Roquefort est un des emblèmes de la gastronomie française. Elaboré avec du lait cru et entier de brebis, de race Lacaune, il s'inscrit dans la tradition pastorale locale. Les fromages sont affinés dans les célèbres caves de Roquefort-sur-Soulzon. Après 90 jours minimum d'affinage et de maturation, le Roquefort vous offre ses saveurs subtiles et authentiques. Visites de ferme produisant le lait pour la fabrication du Roquefort. Rendez-vous chez Isabelle et Dominique GELY : voir ci-dessous.

roquefort.fr

**45. FERME DE CASTELNAU (J9)****Isabelle et Dominique GELY**📍 **Castelnau - 12230 NANT**📞 **05 65 58 84 70** ✉ **isaetdom@aliceadsl.fr** 🏕 **campingcastelnau.free.fr****ANIMATION** : visite de la ferme (1 h 30) : visite de la bergerie, traite des brebis (selon horaire et période), échanges/discussions, dégustation de Roquefort et de lait caillé de brebis.
PRODUCTION : brebis laitières pour la fabrication du fromage AOP Roquefort.
AUTRES PRESTATIONS : camping à la ferme.**OUVERTURE** : juillet et août : accueil tout public sans réservation les jeudis à 15 h. Mai, juin, septembre, octobre : accueil de groupes sur réservation.
TARIFS : juillet et août : 4 €, gratuit enfants - 6 ans.



49.

© Ecole d'attelage de l'Aubrac.



67.

© Ferme des Esprits Sauvages

FERMES ÉQUESTRES

25. RANCH DU BARREZ (E2)

FERMES ÉQUESTRES

Ghislain CAYLA et Laura ALRIC📍 **Bel-Air - 12600 TAUSSAC**☎ **05 65 66 20 01 - 06 84 13 00 90** ✉ **ranchdubarrez@free.fr**🌐 **ranchdubarrez.ffe.com**

DESCRIPTION : au cœur du Carladez, grande palette de prestations, infrastructure de qualité (manège couvert, carrière), balade, randonnée à cheval, de débutant à confirmé, enseignement tous niveaux avec une cavalerie adaptée, débouillage (de la manipulation au dressage), pension box/près, élevage sur 100 ha de pâturage en AB.

AUTRES PRESTATIONS : spectacles équestres réalisés par la compagnie **IMPULSION**.

Dates et tarifs : compagnieimpulsion.fr

OUVERTURE : toute l'année.

ENCADREMENT : BEES 1er degré équitation et BPJEPS.

TARIFS : nous contacter.

49. ÉCOLE D'ATTELAGE DE L'AUBRAC (F2)

FERMES ÉQUESTRES

Nicolas PERRAIN📍 **Les Mazucs - 12420 CANTOIN**☎ **05 65 54 11 35 - 06 88 12 30 34** ✉ **nicolas.perrain@free.fr**🌐 **www-ecole-attelage-aubrac.fr**

DESCRIPTION : visite d'élevage, découverte de l'attelage, stage de formation niveau débutant jusqu'au perfectionnement.

AUTRES PRESTATIONS : chalets à la ferme.

OUVERTURE : toute l'année.

ENCADREMENT : un moniteur BPJEPS attelage.

TARIFS : nous consulter.

67. FERME ÉQUESTRE ET JUMENTERIE
DES ESPRITS SAUVAGES (G4)

FERMES ÉQUESTRES

Mathilde BONNEVILLE📍 **Le Franc - 12470 SAINT-CHELY-D'AUBRAC**☎ **06 47 03 67 06** ✉ **ferme.des.esprits.sauvages@gmail.com**🌐 **lesespritssauvages.fr**

DESCRIPTION : balade, randonnée à cheval, de débutant à confirmé, en plein cœur de la nature et du PNR de l'Aubrac. Tour et balade en poneys, en pleine nature. Location roulotte hippomobile : 2 jours, 3 jours, semaine. Stage cheval/cirque : demi-journée, journée, semaine. Visite de l'élevage et de la jumenterie.

AUTRES PRESTATIONS : hébergement insolite, élevage de chevaux, lait de jument. Anniversaire d'enfants sur demande.

OUVERTURE : d'avril à novembre sur réservation.

ENCADREMENT : ATE, BPJEPS.

TARIFS : consulter site internet.



42.



42.

FERMES PÉDAGOGIQUES

42. FERME DE PRIGNOLLES (H8)

FERMES PÉDAGOGIQUES

Raymond COSTES

📍 Prignolles - Cap du Crès - 12100 MILLAU

✉ ferme.pedagogique@wanadoo.fr

☎ 05 65 60 17 24 06 73 44 70 06



THÈMES : visite des animaux, activités à partir du blé (fabrication de pain). Accueil de classes et de groupes d'enfants encadrés : à la demi-journée ou à la journée. Salle d'accueil multifonctions : cuisine et sanitaires, possibilité pique-nique.

AUTRES PRESTATIONS : ferme de découverte et gîte. VOIR N° 42.

OUVERTURE : toute l'année.

TARIFS : forfait journée 250 € jusqu'à 25 élèves pour les groupes scolaires, jusqu'à 35 enfants pour les groupes extrascolaires.

S'AMUSER. SE RESTAURER. DORMIR

Dormir

CAMPINGS À LA FERME

41. FERME DE LA BORDE (C5)

CAMPINGS À LA FERME

Pilar et Roland MATHAT

📍 La Borde - 12390 BOURNAZEL

☎ 05 65 64 41 09 - 06 74 27 26 12 ✉ roland.mathat@orange.fr

📍 fermelaborde12



PRODUCTION : élevage de brebis et d'agneaux Laiton Label Rouge.

SERVICES : salle commune avec évier et réfrigérateur, lave-linge, barbecue, salons de jardin, location caravanes, accueil campings cars.

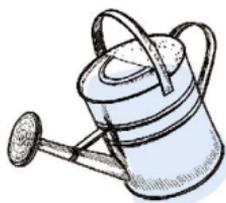
TARIFS : adulte : 4 €, enfant (2 à 12 ans) : 3 €, emplacement : 3,50 €. Électricité: tente : 2 €, caravane : 3 €. Location caravane 1 à 5 pers. : 160 € à 240 €/ semaine. Accueil camping car : 8,50 € + électricité 2,50€ la nuit. Repas traiteur sur réservation.

AUTRES PRESTATIONS : ferme découverte et chambres d'hôtes.

OUVERTURE : du 15/06 au 30/09.

NOMBRE D'EMPLACEMENTS : 20.

CLASSEMENT : Aire naturelle.





© Ferme de Castelnaud



© Magaly Brier

45.

45. FERME DE CASTELNAU (J9)

CAMPINGS À LA FERME

Isabelle et Dominique GELY

📍 **Castelnau - 12230 NANT**

☎ **05 65 58 84 70** ✉ **isaetdom@aliceadsl.fr**

🌐 **campingcastelnau.free.fr**



PRODUCTION : brebis laitières pour la fabrication du fromage AOP « Roquefort ».

SERVICES : barbecue, lave-linge, location caravane, accueil campings-cars, pêche, baignade, pétanque, ping pong, balançoire, balancelle, 15 branchements électriques.

AUTRES PRESTATIONS : possibilité d'accueillir des chevaux ou rando équestres au camping. Ferme découverte.

OUVERTURE : du 01/05 au 30/10.

NOMBRE D'EMPLACEMENTS : 25.

48. LE CAMPING DU CAUSSE (A5)

CAMPINGS À LA FERME

Nadine et Maurice PRADAYROL

📍 **Méjos - 12260 AMBEYRAC** ☎ **05 65 81 74 48 - 06 50 24 94 05**

✉ **nmpradayrol@gmail.com** 🌐 **camping-du-causse.fr**



PRODUCTION : cochons en plein air.

SERVICES : piscine (6x12 m) située à 200 m, salle commune, abri campeurs, lave-linge, réfrigérateur, congélateur, barbecue, salons de jardin, volley, pétanque, toboggan, location mobilhome, électricité 3€, aire de service campings-cars...

OUVERTURE : du 19/06 au 30/09.

NOMBRE D'EMPLACEMENTS : 25.

TARIFS : adulte 4,5 €, enfant 3 €.

49. ÉCOLE D'ATTELAGE DE L'AUBRAC (F2)

CAMPINGS À LA FERME

Nicolas PERRAIN

📍 **Les Mazucs - 12420 CANTOIN**

☎ **05 65 54 11 35 - 06 88 12 30 34** ✉ **nicolas.perrain@free.fr**

🌐 **www-ecole-attelage-aubrac.fr**



PRODUCTIONS : éleveur de chevaux de race Auvergne.

DESCRIPTION : hébergement en chalet uniquement : 2 chalets de 6 places.

AUTRE PRESTATION : ferme équestre.

OUVERTURE : toute l'année. tarifs : 50 €/nuitée.





50.



53.

50. CAMPING LA RIVIÈRE (B6)

CAMPINGS À LA FERME

Famille ALBESPY**La Rivière - La Bastide l'Evêque - 12200 LE BAS-SEGALA****05 65 81 85 22 - 06 72 95 63 55****camping.lariviere@gmail.com villefranche-camping.com****PRODUCTIONS** : brebis, chèvres.**SERVICES** : lave-linge, barbecue, réfrigérateur, congélateur, location caravanes et mobil-home, accueil camping-cars, baignade, canoë, pédalo, pêche, tir à l'arc. Visite de la chèvrerie, balade à poney gratuite, repas animé et gastronomique.**OUVERTURE** : toute l'année.**NOMBRE D'EMPLACEMENTS** : 25.**53. FERME DU SAHUT (G8)**

CAMPINGS À LA FERME

Geneviève et Guy SOULIE**Le Sahut - 12620 CASTELNAU-PÉGAYROLS****05 65 62 02 26 06 72 77 11 14 getgsoulie@wanadoo.fr****millaugite.fr****PRODUCTIONS** : brebis laitières race Lacaune pour la fabrication du Roquefort et vaches de race Limousine.**SERVICES** : coin cuisine avec réfrigérateur, gazinière, lave-linge, table et fer à repasser, barbecue, aire de jeux, salons de jardin, accueil camping-cars, pêche, Wifi gratuit.**AUTRES PRESTATIONS** : 1 gîte et 3 chambres d'hôtes à la ferme. Piscine 12x6 m chauffée. Baptême de l'air en ULM. Vente de fromage à la ferme.**OUVERTURE** : du 01/05 au 30/09.**NOMBRE D'EMPLACEMENTS** : 20.**54. FERME DES VERNHES (F8)**

CAMPINGS À LA FERME

Didier VEYRAC**Les Vernhes BP9 - 12410 SALLES-CURAN****05 65 46 33 64 - 06 76 42 40 07****jean-claude.veyrac@wanadoo.fr****camping-des-vernhes.monsite.orange.fr****PRODUCTIONS** : vaches laitières et allaitantes.**SERVICES** : salle commune, salons de jardin, barbecue, réfrigérateur/congélateur, location caravane, accueil camping-car, randonnée au départ du camping, pêche, baignade lac de Pareloup.**OUVERTURE** : du 01/05 au 30/09.**NOMBRE D'EMPLACEMENTS** : 25.



67.

62.

67. FERME ÉQUESTRE ET JUMENTERIE DES ESPRITS SAUVAGES (G4)

CAMPINGS À LA FERME

Mathilde BONNEVILLE**Le Franc - 12470 SAINT-CHELY-D'AUBRAC****06 47 03 67 06** **ferme.des.esprits.sauvages@gmail.com** **lesesprits Sauvages.fr****PRODUCTIONS** : éleveur de chevaux de tourisme et lait de jument.**DESCRIPTION** : hébergement en yourte ou roulotte (petit déjeuner inclus).**AUTRES PRESTATIONS** : ferme équestre et jumenterie.**OUVERTURE** : mai à octobre.**TARIFS** : Yourte de 4 places, 68 €/nuitée et Roulotte de 2 adultes / 2 enfants, 64 €/nuitée.

62. FERME DE LA TÂCHERIE (H8)

CAMPING À LA FERME

Magali et Victor BERTRAND**La Tâcherie - 12620 ST BEAUZELY****06 75 59 21 52** **domaine.tacherie@gmail.com** **camping-latacherie.net****PRODUCTIONS** : élevage BIO de brebis race Rouge du Roussillon.**SERVICES** : piscine et patageoire (à partir du 1er juillet), coin cuisine, réfrigérateur, salons de jardin, barbecue, jeux enfants**OUVERTURE** : du 15/06 au 31/08**NOMBRE D'EMPLACEMENTS** : 40**TARIFS** : nous consulter

CHAMBRES D'HÔTES

3. FERME DE QUIERS (H8)

CHAMBRES D'HÔTES

PRATMARTY Théo – Véronique LOMBARD**Quiers – 12520 COMPEYRE****07 86 66 22 27** **f.25ndi@dralias.com** **gitequiers.neocities.org****HÉBERGEMENT** : 5 chambres - 3 épis - 11 pers.**PRODUCTIONS** : volailles, potager, agneaux.**OUVERTURE** : avril à octobre.**TARIFS** : nous consulter.

4. FERME DE LA TINDELLE (I8)

CHAMBRES D'HÔTES

Loïc et Maël ALMERAS**Puech Margue - 12640 LA CRESSE****05 65 59 18 39** **almerasloic@gmail.com** **tindelle-chambres-dhotes.com****HÉBERGEMENT** : 4 chambres (non classées) capacité totale 15 pers. - table d'hôtes.**PRODUCTIONS** : cerises, prunes, pommes, abricots et pêches dans la vallée du Tarn, brebis viande et asperges sur la causeuse.**AUTRES PRESTATIONS** : ferme auberge, activité traiteur.**OUVERTURE** : de Pâques à Toussaint.**TARIFS** : 1 pers : 55 €, 2 pers : 60 €, 3 pers : 75 €, 4 pers : 90 € (petit déjeuner compris).



03.

© Maitrop



03.

© Ferme des Olliviers

33. DOMAINE DE LA CARDABELLE (I7)

CHAMBRES D'HÔTES

Delphine MELJAC

📍 5 chemin du roc de Peyrelade - 12640 RIVIÈRE-SUR-TARN

☎ 05 65 59 85 78 ✉ domainedelacardabelle@orange.fr

🌐 domaine-lacardabelle.eu



HÉBERGEMENT : 5 chambres - 2 épis - 11 pers. - table d'hôtes.

PRODUCTIONS : viticulture (AOP Côtes de Millau) et arboriculture.

AUTRES PRESTATIONS : vente directe, gîtes.

OUVERTURE : du 15/02 au 15/12.

TARIFS : nous consulter.

41. FERME DE LA BORDE (C5)

CHAMBRES D'HÔTES

Pilar et Roland MATHAT

📍 La Borde - 12390 BOURNAZEL

☎ 05 65 64 41 09 - 06 74 27 26 12 ✉ roland.mathat@orange.fr

🌐 fermelaborde12



HÉBERGEMENT : 4 chambres - 3 épis - 14 pers.

PRODUCTION : élevage de brebis et d'agneaux Laiton Label Rouge.

AUTRES PRESTATIONS : ferme découverte. Camping à la ferme.

OUVERTURE : du 01/04 au 15/11.

TARIFS : 1 pers. : 50 €, 2 pers. : 65 €, 15 €/pers. suppl. Petit-déjeuner inclus, repas du soir avec traiteur sur réservation.

53. FERME DU SAHUT (G8)

CHAMBRES D'HÔTES

Geneviève et Guy SOULIE

📍 Le Sahut - 12620 CASTELNAU-PÉGAYROLS

☎ 05 65 62 02 26 06 72 77 11 14 ✉ getgsoulie@wanadoo.fr

🌐 millaugite.fr



HÉBERGEMENT : 3 chambres - 3 épis - dont 1 chambre familiale 5 pers. : capacité totale 9 pers.

PRODUCTIONS : brebis laitières race Lacaune pour la fabrication du fromage AOP « Roquefort » et vaches race Limousine.

AUTRES PRESTATIONS : gîte à la ferme. Camping à la ferme. Piscine 12x6 m chauffée. Aire de jeux. Baptême de l'air en ULM. Vente de fromage à la ferme.

OUVERTURE : toute l'année.

TARIFS : à partir de 60 € la nuit pour 2 pers., petit déjeuner compris, wifi gratuit.



© Ferme des Espirits - Gagneville

© Ferme de Quiers

67.

03.

GÎTES ET CHALETs À LA FERME

3. FERME DE QUIERS (H8)

GÎTES ET CHALETs
À LA FERME

PRATMARTY Théo – Véronique LOMBARD

Quiers – 12520 COMPEYRE

07 86 66 22 27 ✉ **f.25ndi@dralias.com** 📍 **gitequiers.neocities.org**



HÉBERGEMENT : 1 gîte - 3 épis - 11 pers. 5 chambres avec salle de bain individuelle.

PRODUCTIONS : volailles, potager, agneaux.

OUVERTURE : d'avril à octobre.

TARIFS : nous consulter.

6. FERME LE SAINT HUBERT (F6)

GÎTES ET CHALETs
À LA FERME

Kathy et Florent OLIVIER

Lussagues - 12630 GAGES

06 67 11 88 19 📍 **parc-animalier-auberge.fr**



HÉBERGEMENT : 2 gîtes vue sur parc – 3 étoiles - 4 pers (1 chambre).

PRODUCTIONS : Grands gibiers (cervidés, sangliers, daims, mouflons...).

AUTRES PRESTATIONS : ferme auberge, visite du parc.

OUVERTURE : toute l'année.

TARIFS : nous consulter.

Mont lait

Mont Lait c'est une marque :

- 100% producteurs,
- de lait, raclette et beurre,
- qui garantit une juste rémunération aux producteurs de lait,
- qui est un gage de qualité et d'authenticité lié à la zone de production au cœur de la montagne.

En plus de la dimension familiale des fermes et des troupeaux, Mont Lait contribue au bien-être animal par le pâturage libre des bêtes.

Visites de ferme produisant le lait pour la fabrication des produits Mont Lait : rdv chez la famille CHAUCHARD : voir ci-contre.

montlait.fr



© Mont Lait



14.



08.

8. FERME CHAUCHARD (F7)

GÎTES ET CHALET
À LA FERME

Catherine CHAUCHARD – Gîte de la Treille



Le Peyssi - 12290 PRADES-DE-SALARS

05 65 46 87 32 - 06 98 22 87 32 **du-peyssi-de-prades@orange.fr**

HÉBERGEMENT : 1 gîte 3 étoiles – 10 pers. – 5 chambres.

PRODUCTION : lait de vache Simmental pour la fabrication du fromage AOP Bleu des Causses et les produits Mont Lait.

AUTRES PRESTATIONS : visite de la ferme, labyrinthe de maïs (juillet et août) : popcornlabyrinthe.fr/prades.

OUVERTURE : toute l'année.

TARIFS : semaine selon saison de 600 € à 900 €. Week-end (2 nuits) 220 € (hors juillet/août).

13. LA FERME SOYDAKI GÎTE LOU RÉCANTOU (F11)

GÎTES ET CHALET
À LA FERME

Emilie et Rémy PUECH



La Loubière - 12370 COMBRET

06 22 94 33 67 **remylie12@orange.fr**

HÉBERGEMENT : 1 gîte - 1 étoile - 3 pers.

PRODUCTIONS : élevage de brebis laitières race Lacaune et culture de blé.

AUTRES PRESTATIONS : fabrication de pâtes sèches, visite de la ferme et de l'atelier de pâtes.

OUVERTURE : Ouverture toute l'année : minima de location 2 nuits.

TARIFS : nous contacter.

14. FERME DU PUECH FÉVRIER (G6)

GÎTES ET CHALET
À LA FERME

Marie-Noëlle et Christian CHAUZY



Puech Février - 12290 SÉGUR

05 65 69 66 21 - 06 82 49 62 24 **chalets-nature@orange.fr**

lafermedupuechfevrier.com

HÉBERGEMENT : 3 chalets - 3 épis - 5 à 6 pers., salle de jeux commune, jardin pédagogique avec basse-cour, chèvres naines, ânes.

PRODUCTIONS : brebis laitières pour la fabrication du Roquefort AOP et brebis viande.

AUTRES PRESTATIONS : uniquement pour les résidents des chalets, ferme de découverte AOP Roquefort (visite de la ferme, traite des brebis, vidéo). Location de la salle d'accueil en complément des chalets.

OUVERTURE : du 15/04 au 23/09.

TARIFS : WE, courts séjours et semaine selon saison de 200 € à 580 €.

17. FERME LA MONTAGNETTE (G3)

GÎTES ET CHALET
À LA FERME

Françoise et Thierry FONTANIER

📍 Les Clauzades - 12210 LAGUIOLE

☎ 05 65 44 39 38 06 74 18 85 13 - 06 38 74 75 89

✉ ferme@montagnette-aubrac.com



HÉBERGEMENT : 1 gîte mitoyen - 3 étoiles 4 pers. - 2 chambres - couchage d'appoint supplémentaire (2pers.).

PRODUCTIONS : élevage de vaches Aubrac.

AUTRES PRESTATIONS : vente de viande Aubrac au détail ou en colis, charcuterie de bœuf, conserves et aire d'accueil de camping-cars.

OUVERTURE : toute l'année.

TARIFS : semaine selon saison de 450 € à 650 €. Week-end de 250 € à 300 € (hors juillet/août).

24. FERME SEGUIN (H6)

GÎTES ET CHALET
À LA FERME

Simone SEGUIN

📍 GAEC des Grands Causses - Blayac

12150 SÉVÉRAC-D'AVEYRON

☎ 05 65 78 94 40

✉ contact@ferme-seguin.com 🌐 ferme-seguin.com



HÉBERGEMENT : 3 gîtes : 3 épis - 3 pers. 1 chambre, 2 épis - 5 pers. - 2 chambres, 3 épis - 7 pers. - 4 chambres.

PRODUCTIONS : brebis laitières et fromages fermiers.

AUTRES PRESTATIONS : produits de la ferme, ferme découverte et salle d'accueil à la ferme.

OUVERTURE : toute l'année.

TARIFS : semaine selon gîte et saison de 250 € à 710 €, week-end de 130 € à 290 €.

24. FERME SEGUIN (H6)

GÎTES ET CHALET
À LA FERME

Benoît SEGUIN

📍 Domaine de Soussuejols - Blayac

12150 SÉVÉRAC-D'AVEYRON

☎ 06 71 92 53 13 ✉ contact@ferme-seguin.com

🌐 domaine-de-soussuejols.com



HÉBERGEMENT : 4 épis - 19 pers : 6 chambres.

PRODUCTIONS : brebis laitières et fromages fermiers.

AUTRES PRESTATIONS : produits de la ferme, ferme découverte et salle d'accueil à la ferme.

OUVERTURE : toute l'année.

TARIFS : nous consulter.

33. DOMAINE DE LA CARDABELLE (I7)

GÎTES ET CHALET
À LA FERME

Delphine MELJAC

📍 5 chemin du roc de Peyrelade - 12640 RIVIÈRE-SUR-TARN

☎ 05 65 59 85 78 ✉ domainedelacardabelle@orange.fr

🌐 domaine-lacardabelle.eu



HÉBERGEMENT : 2 gîtes - 2 épis - 4 pers. 2 chambres.

PRODUCTIONS : viticulture et arboriculture vente directe de vin AOP Côtes de Millau.

AUTRES PRESTATIONS : produits de la ferme, chambres et table d'hôtes à la ferme.

OUVERTURE : du 01/04 au 31/10.

TARIFS : semaine selon saison de 350 € à 530 €, week-end : 150 €.



61.



60.

42. FERME DE PRIGNOLLES (H8)

GÎTES ET CHALET
À LA FERME

Raymond COSTES

Prignolles - Cap du Crès - 12100 MILLAU

05 65 60 17 24 06 73 44 70 06

ferme.pedagogique@wanadoo.fr



HÉBERGEMENT : 1 gîte - 2 étoiles - 4 pers. 2 chambres.

PRODUCTIONS : brebis viande, porcs charcutiers, chevaux, chèvres, vaches allaitantes, basse-cour et polyculture.

AUTRES PRESTATIONS : ferme de découverte et pédagogique.

OUVERTURE : avril à octobre et périodes de vacances scolaires.

TARIFS : semaine selon saison de 250 € à 450 €.

58. FERME DES CLAUZELS EN AUBRAC (F2)

GÎTES ET CHALET
À LA FERME

Famille VALADIER

Les Clauzels - La Terrisse - 12210 ARGENCES-EN-AUBRAC

05 65 51 59 78 - 06 86 94 50 86 **gaecdesclauzels@orange.fr**



HÉBERGEMENT : 1 gîte - 2 épis - 2 chambres. Cheminée.

PRODUCTIONS : lait de vache pour la fabrication du fromage AOP « Laguiole » et éleveurs de vaches Aubrac.

AUTRES PRESTATIONS : ferme de découverte.

OUVERTURE : toute l'année.

TARIFS : semaine selon saison : 350€ à 480€. Week-end : à partir de 170 €.

60. LA FERME DE LA MICHÉRIE (F10)

GÎTES ET CHALET
À LA FERME

Isabelle et Didier MERIC

La Michérie - 12480 SAINT-IZAIRE

05 65 99 46 57 06 34 63 42 11 **meric.isabelle@gmail.com**



HÉBERGEMENT : 1 gîte - 3 épis - 6 pers. - 3 chambres.

PRODUCTIONS : brebis laitières de race Lacaune.

OUVERTURE : toute l'année.

TARIFS : à la semaine selon saison de 340 € à 575 €, uniquement à partir de 3 nuits.

61. LA FERME DU COUDERQUET (G6)

GÎTES ET CHALET
À LA FERME

Jean-Paul GINISTY

Le Couderquet - Buzains - 12150 BUZEINS -

05 65 71 67 51- 06 88 10 09 88

gitelecouderquet@orange.fr **gitelecouderquet.fr**



HÉBERGEMENT : 2 gîtes - 3 épis - 6 pers. - 3 chambres (wifi gratuit).

PRODUCTIONS : brebis viande bio (visite gratuite de la ferme).

OUVERTURE : toute l'année.

TARIFS : semaine selon saison de 390 € à 720 €.



-  Les Grands sites
-  Produits fermiers
-  Se restaurer
-  Découvrir et s'amuser
-  Dormir



Crédits : © Ferme des A...



ENEZ *nous voir*

Bienvenue à la Ferme est le premier réseau d'accueil à la ferme en France avec plus de 8 000 agriculteurs partenaires. De l'amateur de produits fermiers, au vacancier en quête de nature et d'authenticité, chacun trouvera son bonheur dans les 1300 fermes labellisées « Bienvenue à la Ferme » en Occitanie. Nous aurons à coeur de partager la passion de nos métiers et de nos produits et vous invitons entre amis ou en famille à découvrir notre territoire. Retrouvez-nous, pour nos portes ouvertes dans le cadre de l'opération « Fermes en Fête » de juin à août.



Crédits : © Magaly Bruel



LES MARCHÉS

des producteurs de Pays

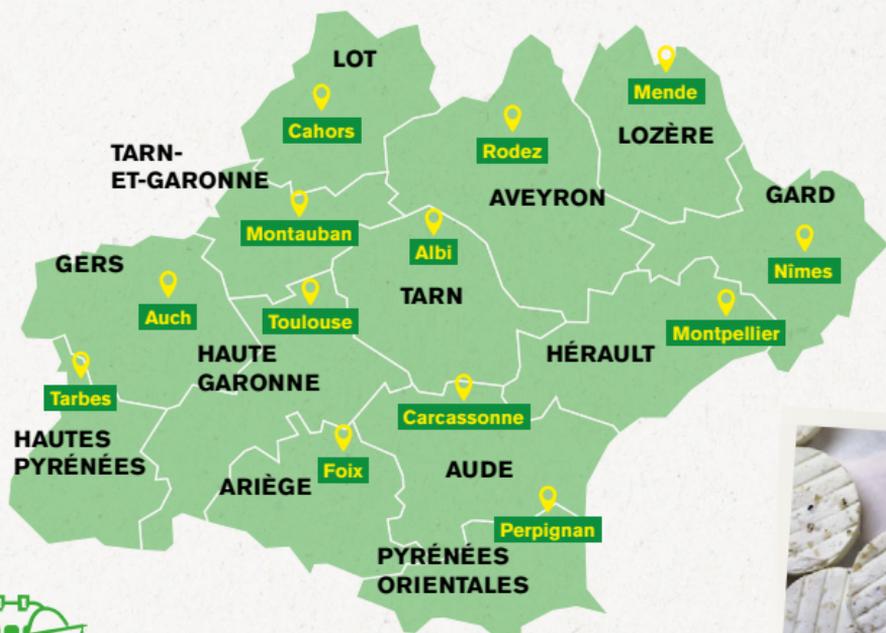


Qu'es aquo ?

Un réseau de producteurs et d'artisans agréés et contrôlés par la Chambre d'agriculture de l'Aveyron.
Découvrez des produits authentiques et **UNIQUEMENT** de saison !

Vivez une rencontre riche et passionnante !





Sur nos grands événements en Région Occitanie

Vous êtes les bienvenus :

→ **24, 25 ET 26 MAI 2024**

à Toulouse « **Festival du Bien-Manger** » :
marché de producteurs, espace
pédagogique et animations.

→ **1ER ET 2 JUIN 2024**

« **Fermes en fête** » : portes
ouvertes dans des fermes du réseau
Bienvenue à la Ferme d'Occitanie.
Programme à consulter sur les pages
facebook Bienvenue à la Ferme des
départements.

→ **DÉCEMBRE 2024** à Toulouse au
Parc des expositions MEETT

**REGAL – Sud de France : Le Salon
Régional de l'Agriculture**

CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE D'OCCITANIE

24 chemin borderouge
31321 Castanet-Tolosan Cedex
Tél. 05 61 75 26 00
accueil@occitanie.chambagri.fr

Mas de Saporta
Maison des agriculteurs
34875 Lattes Cedex
Tél. 04 67 20 48 08





Pour vivre et manger fermier, vous êtes les bienvenus dans l'Aveyron

Une question ?

Contactez la Chambre d'agriculture de l'Aveyron

au : 05 65 73 79 01

ou à bienvenue-a-la-ferme@aveyron.chambagri.fr

Retrouvez nous sur :

bienvenue-a-la-ferme.com/aveyron



Crédits : © Magaly Bruel. Création graphique : POPIA



CE GUIDE A ÉTÉ RÉALISÉ PAR LES CHAMBRES D'AGRICULTURE AVEC
LA PARTICIPATION FINANCIÈRE DES PRODUCTEURS ET DE NOS PARTENAIRES :



Avec
la contribution
financière du compte
d'affectation spéciale
développement
agricole et rural
CASDAR



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
*Liberté
Égalité
Fraternité*